

## Stativrührwerk für viskose Füllungen

Artikel vom **25. Juni 2025**

Produktionsbereich allgemein

Mithilfe des Stativrührwerks »VJ421« von Visco Jet in Kombination mit dem Rührorgan »Cue« lassen sich auch hochviskose Massen prozesssicher aufrühren.



Das Stativrührwerk mit speziellem Rührorgan sorgt für zuverlässige Homogenisierung hochviskoser Massen (Bild: Visco Jet).

Proteinriegel erfreuen sich wachsender Beliebtheit und tragen so dazu bei, dass der Bedarf an prozesssicheren Lösungen zur Verarbeitung von hochviskosen Füllungen steigt. Besonders bei fettreichen Massen wie Haselnuss-, Kakao- oder Kokoscreme stehen Hersteller regelmäßig vor der Herausforderung, dass die Lagerung bei niedrigen Temperaturen zu Verfestigungen und Sedimentationen führt. Diese erschweren die Verarbeitung, verursachen Verstopfungen und erfordern häufig manuelle Eingriffe. Eine effiziente Lösung bietet die Kombination des Stativrührwerks »VJ421« von Visco Jet mit dem Rührorgan »Cue«, das speziell für das Aufrühren hochviskoser Produkte mit Sedimenten entwickelt wurde. Durch die spezielle Geometrie des Rührorgans entsteht eine gezielte Sogwirkung, die Sedimente sanft vom Behälterboden löst, ohne die Produktstruktur zu beschädigen. Selbst teilgefrorene Cremes lassen sich homogenisieren, ohne dass sie vollständig aufgetaut werden müssen. Das integrierte

Positionserfassungssystem und ein Laserdistanzsensor ermöglichen eine präzise Anpassung der Rührwerksposition an die aktuelle Füllhöhe. Der Rührvorgang startet oberhalb des Behälters und erfolgt in langsamen, schrittweisen Bewegungen nach unten. So wird selbst bei variierenden Füllständen eine gleichmäßige und kontrollierte Verarbeitung gewährleistet. Das Stativrührwerk entspricht dank seiner geschlossenen Edelstahlkonstruktion hohen Hygienestandards. Mit einer Hubhöhe von bis zu 1600 mm ist es flexibel einsetzbar und für verschiedene Behältergrößen geeignet. Der leistungsstarke Antrieb bis 5,5 kW sorgt für einen zuverlässigen Rührprozess auch bei hoher Viskosität. Zudem sorgt der Betrieb bei niedrigen Drehzahlen für eine hohe Energieeffizienz. Somit ermöglicht das Rührwerk eine reibungslose Verarbeitung hochviskoser Füllungen auch selbst unter sehr anspruchsvollen Produktionsbedingungen.

---

#### **Hersteller aus dieser Kategorie**

---

##### **Maschinenfabrik Gustav Eirich GmbH & Co KG**

Walldürner Str. 50  
D-74736 Hardheim  
06283 51-0  
[eirich@eirich.de](mailto:eirich@eirich.de)  
[www.eirich.de](http://www.eirich.de)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---

##### **KHS GmbH**

Juchostr. 20  
D-44143 Dortmund  
0231 569-0  
[info@khs.com](mailto:info@khs.com)  
[www.khs.com](http://www.khs.com)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---

##### **Baumer hhs GmbH**

Adolf-Dembach-Str. 19  
D-47829 Krefeld  
02151 4402-0  
[info@baumerhhs.com](mailto:info@baumerhhs.com)  
[www.baumerhhs.com](http://www.baumerhhs.com)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---